

AZUFRE EN MECHAS

Empleo: selección de la flora fermentativa, bloqueo de las reacciones de oxidación y estabilización de los vinos. Conforme al reglamento CE n°606/2009.

Características Físicas

Aspecto.....sólida bajo formas de tabletas amarillas
Color..... amarillo intenso
Componente.....96 % de azufre sólido
Soporte..... Tela algodón, tela yute, cartón o papel
Punto de fusión (azufre sólido) 114 - 118°C
Punto de ebullición (azufre sólido) 444°C
Punto de inflamación (azufre puro) 207°C
Insoluble en agua, muy poco soluble en la inmensa mayoría de los disolventes, muy soluble en sulfuro de carbono. Libera SO₂ quemando.

Dosis de empleo

Mechas de azufre de 25 g, Cortar la mecha según el gramaje deseado:

- 1,25g para depósito de 60 litros
- 2,5g para depósito de 110 litros
- 5g para depósito de 220 litros
- 10g para depósito de 600 litros
- 12,5g para depósito de 650 litros

Empleo en Enología

Dosis de empleo:

- * Azufrado de los bidones a llenar: quemar 2 g de azufre por hectolitro de capacidad.
- * Conservación del bidón vacío: quemar 4 g de azufre por hectolitro vacío, renovar cada 40 o 50 días.
- * Mutage de mostos: Quemar 5 a 6g de azufre por hectolitro de capacidad y trasegar después de 30 horas de reposo; doblar estas dosis en país calientes.
- * Sulfitado de vendimia: Quemar 5g de azufre por hectolitro de capacidad, 2 a 3 días antes de echar la vendimia

Nota de utilización: Colgar o coger la mecha, encender, dejar hacer la combustión en el bidón.

Reglamentación C.E: Dosis máxima legal: referirse a la legislación local vigente para la dosis máxima de anhídrido sulfuroso en el vino

Modo de empleo

- En el recipiente a sulfitar, colgar por su orificio la mecha azufrada del soporte (tapón de madera con un enganche de hierro) o depositar la mecha azufrada sobre un soporte que permita eliminar las cenizas;
- Encender la mecha azufrada con la ayuda de una llama;
- Introducir el soporte en el recipiente que se desea sulfitar;
- Al finalizar la operación, tapar la bodega con su tapón.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Lugar seco y ventilado

Envases

Cartón de 20 cajas de aproximadamente 500g.

